

FOOD AND COOKING TERMS

English to Spanish

Spanish to English

A



add - agregar
 add - añadir
 alcohol - alcohol
 alcoholic - alcohólico
 almond - almendra
 anchovy - anchoa
 aperitif - aperitivo
 apple - manzana
 apricot - albaricoque
 artichoke - alcochofa
 - espárragos
 assorted - surtido (adj.)
 assortment, variety - surtido (sub.)
 aubergine (US. eggplant) - berenjena
 pear - aguacate

a punto de nieve - until it froths
 a fuego lento - on a low heat
 a la parrilla - grilled
 a punto (carne) - medium rare
 abadejo - haddock
 ablandar - soften
 abombar - to hollow
 acanalado - corrugated
 acanalado - grooved, corrugated
 acedía - plaice
 aceite - oil
 aceite de oliva - olive oil
 aceituna - olive
 adquirir cuerpo - to thicken
 afrutado (vino) - fruity
 agregar - add
 agrio - sour, bitter
 agua con gas - sparkling mineral water
 agua mineral - mineral water
 agua potable - drinking water
 agua sin gas - still mineral water
 aguacate - avocado pear
 ahumado - smoked
 ajo - garlic
 albahaca - basil
 albaricoque - apricot
 alcochofa - artichoke
 alcohol - alcohol
 alcohólico - alcoholic
 aliño - dressing
 almejas - baby clams
 almendra - almond
 almíbar - syrup
 almuerzo - lunch
 amasar (pan etc) - knead
 anchoa - anchovy
 añadir - add
 aperitivo - aperitif
 apio - celery
 arándanos - bilberries
 arenque - herring
 arroz de grano corto - short grain rice
 arroz de grano largo - long grain rice
 arroz - rice
 asado - roast
 asar - roast
 atún - tuna
 avellana - hazelnut
 aves - poultry
 avinagrado - vinegary
 azafrán - saffron
 azúcar extrafino - castor sugar
 azúcar moreno - brown sugar
 azúcar - sugar
 azúcar glacé - glazing sugar

B

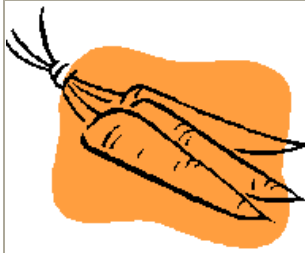
baby clams - almejas
 bacon - beicon
 bain marie - baño maría
 bake - hornear (pateles)
 baking tray - tartera, molde para hornear
 ball - bola

banana - plátano
 barley - cebada
 basil - albahaca
 basin - cuenco
 basket - cesta
 batter - batido para rebozar
 bay leaf - hoja de laurel
 beans - judías
 beaten - batido
 beef - carne de vaca
 beef burger - hamburguesa
 beer - cerveza
 beetroot - remolacha
 bilberries- arándanos
 biscuit - galleta
 blackcurrants - grosellas negras
 blend - batir
 blender, food mixer - batidora, licuadora
 body - cuerpo
 boil - hervir
 boiled - hervido
 bones - huesos
 Bordeaux wine - vino de bordeos
 bottle - botella
 bowl - tazón, cuenco, bol
 brandy - coñac
 bread crumbs - pan rallado
 - pan
 breakfast - desayuno
 breast - pechuga
 breast of chicken - pechuga
 bring to the boil - llevar a ebullición
 broccoli - brocoli
 brown sugar - azúcar moreno
 Brussels sprouts - coles de Bruselas
 Burgundy - Borgoña
 butter beans - habas
 butter - mantequilla
 button mushroom - champiñón pequeño



bacalao - cod
 balanza - scales
 balde, cubo (para vino) - wine bucket
 bandeja - tray
 bandeja de quesos - cheese board
 baño maría - bain marie
 bastante - quite
 batido - beaten
 batido de chocolate - chocolate milkshake
 batido - milkshake
 batido para rebozar - batter
 batidora, licuadora - blender, food mixer
 batir - blend
 batir - cream (verb)
 bebida - drink
 beicon - bacon
 berenjena - aubergine (US. eggplant)
 bien hecho (carne) - well done
 blando (huevos) - soft-boiled
 bocadillo - sandwich
 bola - ball
 boquerón - fresh anchovy
 Borgoña - Burgundy
 botella - bottle
 brocoli - broccoli
 broqueta - skewer

C



cabbage - col (f.)
 cake - pastel
 cake, gateau (exótica) - torta, tarta
 calamar - calamar
 calculate - calcular
 camomile tea - manzanilla
 carafe - garrafa
 carrot - zanahoria
 castor sugar - azúcar extrafino
 cauliflower - coliflor
 caviar - caviar
 celery - apio
 cereal - cereales
 champagne - champán
 cheese board - bandeja de quesos
 cheese cake - pastel de queso
 cheese - queso
 cheeseburger - hamburguesa con queso
 cherry - cereza

caballa - mackerel
 cacahuete - peanut
 cacao - cocoa
 cacito - small saucepan
 café - coffee
 café instantánea - instant coffee
 calabacín - courgette
 calabaza - pumpkin
 calamar - calamar
 calamares - squid
 calcular - calculate
 camarón - shrimp
 cangrejo - crab
 cangrejo - crab
 cantidad - quantity, amount
 capa - layer
 carne - meat
 carne de vaca - beef
 carne picada - mince
 cascar - shell (eggs)
 castaña - chestnut
 caviar - caviar
 cazo - saucepan
 cazuela - saucepan
 cebada - barley
 cebolla - onion
 cebollinos - chives
 cena - dinner
 cerdo - pork

<p>chestnut - castaña chick peas - garbanzos chicken breast - pechuga de pollo chicken - pollo chill - enfriar (vino) chips (US french fries) - patatas fritas chives - cebollinos chocolate gateau - torta de chocolate chocolate milkshake - batido de chocolate chop - chuleta chop finely - picar (carne) chopped - picado, cortado cider - sidra cider - cidra clarified butter - mantequilla fundida clean - limpiar clingfilm, clingwrap - plástico para envolver clove of garlic - diente de ajo cocktail shaker - coctelera cocktail - cóctel cocoa - cacao coconut - coco cod - bacalao scales - balanza coffee - café cold meat - fiambres condimentos, spices - especias, container - recipiente cook (to) - cocer cooking (the) - la cocción cool (verb) - enfriar (comida) cool place - sitio frío corkscrew - sacacorchos cornflour (US. corn starch) - maicena corriander - cilantro corrugated - acanalado courgette - calabacín course, dish - plato (de una comida) cover - tapar cover/line the mould - forrar el molde crab - cangrejo crab - cangrejo cream (from milk) - nata cream (general) - crema (not from milk) cream (verb) - batir crème caramel - flan (de huevo) cucumber- pepino curdle - cuajarse currant - pasa de Corinto currant - pasa de Corinto cut, chop (con hacha) - cortar</p>	<p>cereales - cereal cereza - cherry cerveza - beer (lager) cerveza de barril - draught beer cerveza rubia - lager cesta - basket champán - champagne champiñon pequeño - button mushroom champiñon - mushroom chirivía, pastinaca - parsnip chocolate - drinking chocolate chuleta - chop cidra - cider cilantro - corriander ciruela - plum ciruela pasa - prune clara - shandy clara (huevo) - egg white cocción - cooking (the) cocer - to cook cocer a fuego lento - simmer cocer al vapor - steam (verb) cocina (cuarto) - kitchen coco - coconut cóctel - cocktail coctelera - cocktail shaker col (f.) - cabbage cola de pescado - fish glue, isinglass cola de pescado - isinglass colador - strainer colar, escurrir - strain coles de Bruselas - Brussels sprouts coliflor - cauliflower comida (alimento) - food comida (plato) - meal con cuidado - gently con...encima - topped with condimento - seasoning conejo - rabbit congelado - frozen congelar - freeze conservar - keep (verb) coñac - brandy cordero - lamb cordero - mutton lamb correr (agua) - run cortado (en loncha) - sliced (verbo) cortar en cuartos - quarter (verbo) cortar - cut, chop (con hacha) cortar en dos - halve corteza variada de fruta - mixed peel corteza de limón - lemon rind/peel corvina - sea bass, croaker crema - cream (general - but not from milk) cuajarse - curdle cuarto - quarter cuchara grande (para servir) - tablespoon cuchara grande (para servir) - tbsp (tablespoon) cuchara - spoon cuchara de madera - wooden spoon cuchara de postre - dessert spoon cucharada - tablespoonful cucharadita - teaspoonful cucharita - tsp (teaspoon) cucharón - ladle cuchillo - knife cuenco - basin cuenco - pudding basin cuerpo - body cúrcuma - turmeric</p>
--	---

D

date - dátíl
decorate - decorar
defreeze - descongelar
defrozen - descongelado
dessert (US sweet) - postre
dessert spoon - cuchara de postre
dill - eneldo
dinner - cena
dissolve, to thin - desleír
dorado - dorado (pescado)
double cream - nata enriquecida
dough - masa (pastelería etc.)
drain - escurrir
draught beer - cerveza de barril
dressing - aliño
drink - bebida
drinking chocolate - chocolate
drinking water - agua potable
- musÍo
dry sherry - fino (vino)
dry - seco (vino etc.)
duck - pato
duck - pato



dátíl - date
de una en una - one by one
decorar - decorate
dejar - leave
dejar enfriar - leave to cool
demasiado hecho - overdone
derritida - melted
derritir - melt
desayuno - breakfast
descongelado - defrozen
descongelar - defreeze
desleír - dissolve, to thin
desmenuzar, hacer tiras - shred (verb)
desmoldar - take out of the mould
desperdiciar - waste
desprender - give off (juices etc)
destapar - uncover
Diccionario de recetas españ/ingl
diente de ajo - clove of garlic
dorado (pescado) - dorado
dulce (sabor) - sweet

E



egg white - clara (huevo)
egg yolk - yema
egg - huevo
endive - escarola
escalope - escalope
evaporated - evaporado

empanada - pie
en pedacitos - flaked
eneldo - dill
enfriar (comida) - cool (verb)
enfriar (vino) - chill
engrasar - grease
ensalada - salad
ensalada individual - side salad
entretanto - meanwhile
escalope - escalope
escarola - endive
escurridor - rack
escurrir - drain
espárragos - asparagus
espátula - spatula
especies variadas - mixed spice
especies, - condimentos, spices
espesar - to thicken
espeso - thick
espinacas - spinach
espolvorear - sprinkle
espumoso - frothy, bubbly
espumoso (vino) - sparkling
estirar con el rodillo - roll out with the rolling pin
estofado - stew
estofado - ragout
estropear - ruin
evaporado - evaporated
exprimido (fruta) - squeezed
extender - spread (out)

F

fat - manteca (de cerdo)
 fig - higo
 fillet - filete
 filling, stuffing (meat)- relleno (sub.)
 film (surface) - película
 finely chopped - picado en en trozos finos
 fingertips - puntas de los dedos
 fire - fuego
 fish glue, isinglass - cola de pescado
 fish - pescado
 flaked - en pedacitos
 flour - harina
 foil- papel aluminio
 fold - plegar
 food - comida (alimento)
 fork - tenedor
 freeze - congelar
 freezer - nevera
 fresh - fresco
 fresh anchovy - boquerón
 fridge - frigorífico
 froth the egg white - montar las claras
 frothy, bubbly - espumoso
 frozen - congelado
 fruit - fruta
 fruity - afrutado (vino)
 fry - freír
 fry lightly - sofreír
 frying-pan - sartén
 full-bodied - generoso (vino)
 full - generoso (vino)
 fungi - setas



faisán - pheasant
 fiambres - cold meat
 filete - steak
 filete - fillet
 fino (vino) - dry sherry
 fino (no grueso) - thin, fine
 flan (de huevo) - crême caramel
 formar una bola - make a ball
 forrar el molde - line a tin
 forrar el molde - cover/line the mould
 frambuesa - raspberry
 fregar con fuerza - scrub
 freír - fry
 fresa - strawberry
 fresco - fresh
 frigorífico - fridge
 fruta - fruit
 fuego - fire

G



garlic - ajo
 gently - con cuidado
 gin - ginebra
 gin and tonic - gin-tonic
 give off (juices etc) - desprender
 glass - vaso
 glazing sugar - azúcar glacé
 goose - ganso
 grains - granos
 gramme - gramo
 grape - uva
 grapefruit juice - zumo de pomelo
 grapefruit - pomelo
 grate (verb) - rallar
 grated - rallado
 grease - engrasar
 grease - grasa
 green pepper (veg) - pimiento verde
 grenadine - granadina
 grill, grilled (a la p...) - plancha
 grilled - a la parrilla
 grind (verbo) - moler
 grooved, corrugated - acanalado
 ground - molido

galleta - biscuit
 gamba - prawn
 gambas - scampi, prawn
 gambas con gabardina - scampi
 ganso - goose
 garbanzos - chick peas
 garrafa - carafe
 gaseosa - lemonade
 generoso (vino) - full-bodied
 ginebra - gin
 gin-tonic - gin and tonic
 girasol - sunflower
 gramo - gramme
 granadina - grenadine
 granos - grains
 grasa - grease
 greaseproof paper - papel vegetal
 grosellas negras - blackcurrants
 grueso - thick
 guardar - keep
 guardar - store (verb)
 guarnición - trimmings
 guisantes - peas
 guiso - stew
 gustar (sabor) - taste

H



haddock - abadejo
hake - merluza
half - mitad (f.)
halve - cortar en dos
ham - jamón
hamburger - hamburguesa
hard - duro
hard-boiled egg - huevo duro
hazelnut - avellana
herbal tea- infusión de hierbas
herbs - hierbas
herring - arenque
honey melon - melón

habas - butter beans
hacer - make
hamburguesa - (de carne de vaca) beefburger
hamburguesa - hamburger
hamburguesa con queso - cheeseburger
harina con levadura - self raising flour
harina - flour
hasta conseguir - until you get/achieve
helado - ice-cream
hervido - boiled
hervir - boil
hielo - ice
hierbas - herbs
higado - liver
higo - fig
hoja de laurel - bay leaf
hornear (pateles) - bake
horno - oven
huesos - bones
huevo - egg
huevo al plato - sunny side up (US)
huevo duro, pasado al agua - hard-boiled
humedecer - moisten

I

ice - hielo
ice-cream - helado
ingredients - ingredientes
instant coffee - café instantanea
isinglass - cola de pescado

infusión de hierbas - herbal tea
ingredientes - ingredients



J



jacket potato - patata al horno (sin pelar)
jam, marmalade (naranja) - mermalada
jug - jarra
juice - zumo
juice - jugo
juicy - jugoso
julienne - juliana

jamón - ham
jarra - jug
jerez - sherry
jerez - sherry
judías - beans
judías verdes - runner beans
jugo - juice
jugoso - juicy
juliana - julienne

K

keep (verb) - conservar
 keep - guardar
 kidney - riñon
 kidneys - riñones
 kilo - kilo
 kitchen - cocina (cuarto)
 kiwi fruit - kiwi
 knead - amasar (pan etc)
 knife - cuchillo



kilo - kilo
 kiwi - kiwi fruit

L

ladle - cucharón
 lager - cerveza rubia
 lamb - cordero
 lard - lardo
 layer - capa
 leave - dejar
 leave to cool - dejar enfriar
 leek - puerro
 leg - pata
 lemon - limón
 lemon rind/peel - corteza de limón
 lemonade - gaseosa
 lentils - lentejas
 lettuce - lechuga
 level - raso
 light - ligero
 lightly - ligeramente
 lime - lima
 line a tin - forrar el molde
 liqueur - licor
 litre - litro
 liver - hígado
 lobster - langosta
 long grain rice - arroz de grano largo
 lunch - almuerzo



langosta - lobster
 lardo - lard
 leche - milk
 leche desnatada - skimmed milk
 lechuga - lettuce
 lenguado - sole
 lentejas - lentils
 libra - pound
 licor - liqueur
 licor - spirit
 licores - spirits
 ligeramente - lightly
 ligero - light
 lima - lime
 limón - lemon
 limpiar - clean
 liso - smooth
 litro - litre
 llevar a ebullición - bring to the boil
 loncha - slice

M



mackerel - caballa
 make a ball - formar una bola
 make - hacer
 make holes in the bottom - pinchar el fondo
 mandarine - mandarina
 meal - comida (plato)
 meanwhile - entretanto
 measure - medida
 measure - medir
 meat - carne
 medium rare - a punto (carne)
 medium low heat - medio bajo
 medlar - níspero
 melon - melón
 melt - derretir
 melted - derretida
 menu - menú

maicena - cornflour (US. corn starch)
 mandarina - mandarine
 manteca (de cerdo) - fat
 mantequilla - butter
 mantequilla fundida - clarified butter
 manzana - apple
 manzanilla - camomile tea
 mariscos - seafood (shellfish)
 mariscos - shellfish
 masa (pastelería etc.) - dough
 medida - measure
 medio bajo - medium low heat
 medir - measure
 mejillones - mussels
 melocotón - peach
 melón - melon
 melón - honey melon
 membrillo - quince
 menú - menu
 merengue - meringue
 merluza - hake
 mermalada - jam, marmalade (naranja)
 mezcla (noun) - mixture
 mezclar - mix, blend (emulsionar)
 mililitro - ml (millilitre)
 mitad (f.) - half
 mojado - wet

meringue - merengue
 milk - leche
 milkshake - batido
 mince - carne picada
 mineral water - agua mineral
 mix, blend (emulsionar) - mezclar
 mixed peel - corteza variada de fruta
 mixed spice - especias variadas
 mixture - mezcla (noun)
 ml (millilitre) - mililitro
 moisten - humedecer
 mould (Am. mold) - molde
 mushroom - champiñon
 mussels - mejillones
 mustard - mostaza
 mutton lamb - cordero

mojar - wet
 molde - mould (Am. mold)
 moler - grind (verbo)
 molido - ground
 montar las claras - froth the egg white
 mostaza - mustard
 mover, remover - stir
 muslo - drumstick

N

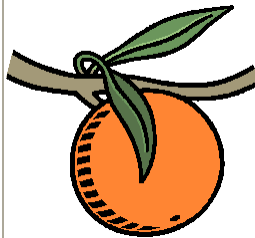


napkin - servilleta
 nectarine - nectarina
 non-alcoholic- sin alcohol
 nut (walnut) - nuez
 nutmeg - nuez moscada

nabo - turnip
 naranja - orange
 nata enriquecida - double cream
 nata montada - whipped cream
 nata - cream (from milk)
 nectarina - nectarine
 nevar - to froth (egg white)
 nevera - freezer
 níspero - medlar
 no espumoso (vino, agua) - still
 nuez - nut (walnut)
 nuez moscada - nutmeg

O

octopus - pulpo
 oil - aceite
 olive oil - aceite de oliva
 olive - aceituna
 on a low heat - a fuego lento
 one by one - de una en una
 onion - cebolla
 orange - naranja
 orange juice - zumo de naranja
 ounce - onza
 oven - horno
 overdone - demasiado hecho
 oyster - ostra
 oz (ounce)- onza



onza - ounce
 onza - oz (ounce)
 oporto - port
 ostra - oyster

P



paella - paella
 papel vegetal - greaseproof paper
 parboil - sancochar
 parsley - perejil
 parsnip - chirivía, pastinaca
 parsnip - pastinaca

paella - paella
 pan - bread
 pan rallado - bread crumbs
 panecillo, bollo - roll
 papel aluminio - foil
 para 10 personas - serves 10 persons
 pasa - raisin
 pasa de Corinto - currant
 pasa de Esmirna - sultana
 pasa uva - raisin
 pasa de Corinto - currant
 pasado (comida) - stale (pan), bad (carne etc)
 pasar por agua - poach (huevos, pescado)
 pastel - cake
 pastel (fruit) - pie
 pastel de queso - cheese cake
 pastelería - pastries
 pastinaca - parsnip
 pata - leg
 patata - potato

<p> pastries - pastelería pate - paté peach - melocotón peanut - cacahuete pear - pera pear- pera peas - guisantes peel - pelar pepper (seasoning) - pimienta (sazón) pepper (vegetable) - pimiento per - por (ej. uno por persona) pheasant - faisán pie - empanada pie - pastel (fruit) piece - trozo pineapple - piña pint - pinta (medida) pistachio - pistacho place (verb) - poner, colocar plaice - acedía plate - plato plum - ciruela poach (huevos, pescado) - pasar por agua pork - cerdo port - oporto potato - patata poultry - aves pound - libra pour - verter pour - verter prawn - gamba prefer - preferir preheat - precalentar prepare - preparar prepared, listo - preparado prune - ciruela pasa pudding basin - cuenco pumpkin - calabaza purée - puré put aside- reservar </p>	<p> patata al horno (sin pelar) - jacket potato patatas fritas - chips (US french fries) paté - pate pato - duck pato - duck pavo - turkey pechuga - breast pechuga de pollo - chicken breast pechuga - breast of chicken pedacitos - small pieces pegar, adherir - stick pelar - peel película - film (surface) pepino - cucumber pera - pear pera - pear perejil - parsley pescado - fish pez espada - swordfish picado en en trozos finos - finely chopped picado, cortado - chopped picante - spicy picar (carne) - chop finely pimienta (sazón) - pepper (seasoning) pimiento - pepper (vegetable) pimiento rojo - red pepper (veg) pimiento verde - green pepper (veg) pinchar el fondo - make holes in the bottom pinta (medida) - pint piña - pineapple pistacho - pistachio plancha - grill, grilled (a la p...) plástico para envolver - clingfilm, clingwrap platano - banana plátano - banana plato - plate plato (de una comida) - course, dish plegar - fold poco hecho (no suficiente) - underdone poco hecho (filete) - rare pollo - chicken pomelo - grapefruit poner, colocar - place (verb) por (ej. uno por persona) - per postre - dessert (US sweet) precalentar - preheat preferir - prefer preparado - prepared, listo preparar - prepare primer plato - starter, (US appetizer) puchero (recipiente) - stockpot puerro - leek pulpo - octopus puntas de los dedos - fingertips puré - purée </p>
--	---

Q

<p> quantity, amount - cantidad quarter (verbo) - cortar en cuartos quarter - cuarto quince - membrillo </p>	<p> queso - cheese </p>
---	-------------------------

R

rabbit - conejo
 rack - escurridor
 radishe - rábano
 ragout - estofado
 raisin - pasa
 raisin - pasa uva
 rare - poco hecho (filete)
 raspberry - frambuesa
 recipe - receta
 red mullet - salmonete
 red wine - vino tinto
 red pepper (veg) - pimienta roja
 rice - arroz
 roast - asado
 roast - asar
 roll - panecillo, bollo
 roll out with the rolling pin - estirar con el rodillo
 rolling pin - rodillo
 rosé wine - vino rosado
 rose (wine) - rosado
 rosemary- romero
 ruin - estropear
 rum - ron
 rump steak- solomillo
 run - correr (agua)
 runner beans - judías verdes



rábano - radishe
 rallado - grated
 rallar - grate (verb)
 raso - level
 rebanada - slice
 receta - recipe
 recipiente - container
 refresco - soft drink
 rellenar - stuff, fill
 relleno (sub.) - filling, stuffing (meat)
 relleno (adj.) - stuffed
 remojar - soak
 remolacha - beetroot
 reposar - stand (verb)
 reservar - put aside
 retirar del fuego - take off the heat
 riñon - kidney
 riñones - kidneys
 rodaballo - turbot
 rodillo - rolling pin
 romero - rosemary
 ron - rum
 rosado - rose (wine)

S

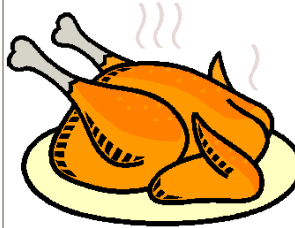
saffron - azafrán
 sage - salvia
 salad - ensalada
 salami - salchichón
 salmon - salmón
 salt - sal (f.)
 sandwich - bocadillo
 sardine - sardina
 sauce - salsa
 saucepan - cazo
 saucepan - cazuela
 sausage - salchicha
 sauté - saltear
 scallop - vieira
 scampi - gambas con gabardina
 scampi, prawn - gambas
 scrub - fregar con fuerza
 sea bass, croaker - corvina
 sea trout - trucha del mar
 seafood (shellfish) - mariscos
 season (to) - safpimentar
 seasoning - condimento
 seeds - semillas
 self raising flour - harina con levadura
 serve - servir
 serves 10 persons - para 10 personas
 shake- sacudir
 shandy - clara
 shell (eggs) - cascar
 shellfish - mariscos
 sherry - jerez
 short gra n rice - arroz de grano corto
 shred (verb) - desmenuzar, hacer tiras
 shrimp - camarón
 side salad - ensalada individual
 sieve - tamiz (m.)



sabroso - tasty
 sacacorchos - corkscrew
 sacar - take out
 sacudir - shake
 sal (f.) - salt
 salchicha - sausage
 salchichón - salami
 salmón - salmon
 salmonete - red mullet
 salpicar - sprinkle
 safpimentar - to season
 salsa - sauce
 saltear - sauté
 salvia - sage
 sancochar - parboil
 sandía - watermelon
 sandía - water melon
 sardina - sardine
 sartén - frying-pan
 sebo - suet
 seco (vino etc.) - dry
 semillas - seeds
 servilleta - servillete, napkin
 servir - serve
 setas - fungi
 sidra - cider

<p>sieve - tamizar simmer - cocer a fuego lento sirloin steak - solomillo skewer - broqueta skimmed milk - leche desnatada slice - loncha slice - rebanada sliced (verbo) - cortado (en loncha) small pieces - pedacitos small saucepan - cacito smoked - ahumado smooth - liso soak - remojar soda - soda soft drink- refresco soft-boiled - blando (huevos) soften - ablandar sole - lenguado sour, bitter - agrio sparkling - espumoso (vino) sparkling mineral water - agua con gas spatula - espátula spicy - picante spinach - espinacas spirit - licor spirits - licores spoon - cuchara spread (out) - extender sprinkle - espolvorear sprinkle - salpicar squash (fruit juice) - zumo squeezed - exprimido (fruta) squid - calamares stale (pan), bad (carne etc) - pasado (comida) stand (verb) - reposar starter, (US appetizer) - primer plato steak - filete steam (verb) - cocer al vapor stew - estofado stew - guiso stick - pegar, adherir still - no espumoso (vino, agua) still mineral water - agua sin gas stir - mover, remover stockpot - puchero (recipiente) store (verb) - guardar strain - colar, escurrir strainer - colador strawberry - fresa strips- tiras stuff, fill- rellenar stuffed- relleno (adj.) suet - sebo sugar - azúcar sultana - pasa de Esmirna sunflower - girasol sunny side up (US) - huevo al plato sweet - dulce (sabor) swordfish - pez espada syrup - almíbar</p>	<p>sin alcohol - non-alcoholic sitio frío - cool place soda - soda sofreír - lightly fry solomillo - sirloin steak solomillo - rump steak surtido (sub.) - assortment, variety surtido (adj.) - assorted</p>
T	

tablespoon - cuchara grande (para servir)
 tablespoonful - cucharada
 take off the heat - retirar del fuego
 take out - sacar
 take out of the mould - desmoldar
 taste - gustar (sabor)
 tasty - sabroso
 tbsp (tablespoon) - cuchara grande (para servir)
 tea - té
 teaspoonful - cucharadita
 temperature - temperatura
 tender- tierno
 thick - espeso
 thick - grueso
 thicken (to) - espesar
 thin, fine - fino (no grueso)
 throw away - tirar (a la basura)
 thyme - tomillo
 time to settle - tiempo de reposo
 to froth (egg white) - nevar
 to hollow - abombar
 to thicken - adquirir cuerpo
 toast - tostada (pan)
 toast - tostar
 toasted - tostado
 tomato - tomate
 tomato juice - zumo de tomate
 tonic - tónica
 tonic water - tónica
 tonic - gin
 topped with - con...encima
 tray - bandeja
 tremble - temblar
 trimmings - guarnición
 trout - trucha
 trout - trucha
 tsp (teaspoon) - cucharita
 tuna - atún
 turbot - rodaballo
 turkey - pavo
 turmeric - cúrcuma
 turnip - nabo
 tablespoon - cuchara grande (para servir)
 tablespoonful - cucharada
 take off the heat - retirar del fuego
 take out - sacar
 take out of the mould - desmoldar
 taste - gustar (sabor)
 tasty - sabroso
 tbsp (tablespoon) - cuchara grande (para servir)
 tea - té
 teaspoonful - cucharadita
 temperature - temperatura
 tender- tierno
 thick - espeso
 thick - grueso
 thicken (to) - espesar
 thin, fine - fino (no grueso)
 throw away - tirar (a la basura)
 thyme - tomillo
 time to settle - tiempo de reposo
 to froth (egg white) - nevar
 to hollow - abombar
 to thicken - adquirir cuerpo
 toast - tostada (pan)
 toast - tostar
 toasted - tostado
 tomato - tomate
 tomato juice - zumo de tomate
 tonic - tónica
 tonic water - tónica



tamiz (m.) - sieve
 tamizar - sieve
 tapar - cover
 tartera, molde para hornear - baking tray
 tazón, cuenco, bol - bowl
 té - tea
 temblar - tremble
 temperatura - temperature
 templado - warm
 tenedor - fork
 ternera - veal
 tiempo de reposo - time to settle
 tierno - tender
 tirar (a la basura) - throw away
 tiras - strips
 tomate - tomato
 tomillo - thyme
 tónica - tonic water
 tónica - tonic
 torta de chocolate - chocolate gateau
 torta, tarta - cake, gateau (exótica)
 tostada (pan) - toast
 tostado - toasted
 tostar - toast
 trabajar la harina - work (rub) the flour
 trigo - wheat
 trozo - piece
 trucha - trout
 trucha del mar - sea trout
 trucha - trout

tonic - gin topped with - con...encima tray - bandeja tremble - temblar trimmings - guarnición trout - trucha tsp (teaspoon) - cucharita tuna - atún turbot - rodaballo turkey - pavo turmeric - cúrcuma turnip - nabo	
---	--

U

	uva - grape
--	-------------


V

vainilla - vainilla variety - variedad veal - ternera vegan - vegetariano /a estricto /a vegetables - verduras vegetarian - vegetariano /a vermouth - vermut vinegar - vinagre vinegary - avinagrado vodka - vodka	vainilla - vanilla variedad - variety vaso - glass vegetariano /a estricto /a - vegan vegetariano /a - vegetarian verduras - vegetables vermut - vermouth verter - pour verter - pour vieira - scallop vinagre - vinegar vino - wine vino blanco - white wine vino de bordeos - Bordeaux wine vino rosado - rosé wine vino tinto - red wine vodka - vodka
---	---

W

warm - templado waste - desperdiciar water melon - sandía watermelon - sandía well done - bien hecho (carne) wet - mojado wet - mojar wheat - trigo whipped cream - nata montada whisky - whisky white wine - vino blanco wine - vino wine bucket - balde, cubo (para vino) wooden spoon - cuchara de madera work the flour - trabajar la harina	 <p>whisky - whisky</p>
--	---

X-Y-Z

 <p>yogurt - yogur</p>	yema - egg yolk yogur - yogurt zanahoria - carrot zumo - juice zumo - squash (fruit juice)
---	--